HOOVER

OVENS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

FIRIN
KULLANMA KILAVUZU — **TR**

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO — **IT**

HOC024/6X
HOC1060/6B
HOC1060/6X
HOC709/6BX
HOC709/6X
HCM906/6BPP



CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENTS GB

CONTENUTO IT

İÇİNDEKİLER TR

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children MUST be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
• Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
• Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.
This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.
An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. Appliance CE complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments. When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
– Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
– Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
– Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
– It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
– If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
•If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
•Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

1.3 INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.
The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard.
Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame.(Fig.on last page).
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.
Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

1.5 IMPORTANT

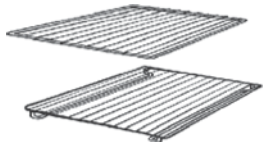
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person.A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.
WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

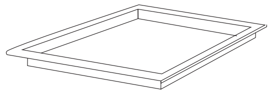
1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.
The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

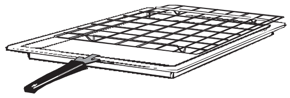
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

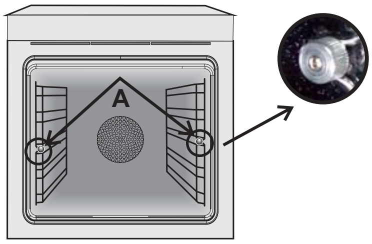


The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.



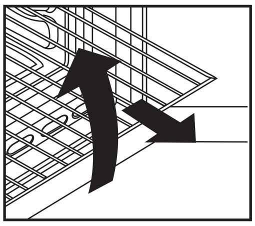
1.8 Removing and cleaning wiire racks

1- Remove the knurled nuts by turning them counter clockwise.
2- Remove the wire racks by pulling them towards yourself.
3- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
4- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.
5- Replace the knurled nuts.



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.
To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 08).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

2.3 COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 08, 09. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

2.4 CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven’s appearance.
It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.
To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
. switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

2.5 HYDRO EASY CLEAN FUNCTION

The HYDRO EASY CLEAN procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.
1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning
Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.



2.6 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.

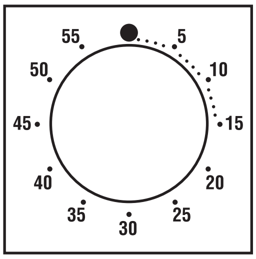
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

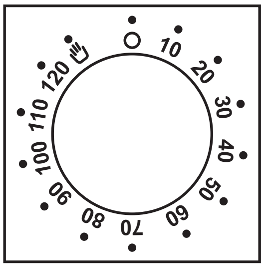
3. TIMER

3.1 USING THE MINUTE MINDER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

3.2 USING THE END OF COOKING TIMER

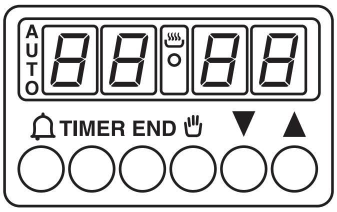


This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.
For normal use of oven set the timer to the position.
To set the oven ensure the timer is not on the O position.

3.3 USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER (6 BUTTONS)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	•Press and hold the button •Press the buttons ▼ or ▲ to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button)	•Sounds an alarm at the end of the set time. •To check how long is left to run press the button	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	•Press the button •Set the cooking function with the oven function selector	•Turn the oven function selector to position O.	•Enables you to operate the oven.	•For cooking the desired recipes
COOKING TIME	•Press and hold the TIMER button •Press the buttons ▼ or ▲ to set the lenght of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and ▼ ▲ buttons)	•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen •To check how long is left to run press the TIMER button. •To alter/change the preset time press TIMER and ▼ ▲ buttons	•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	•Press and hold the END button •Press the buttons ▼ ▲ to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time press the END button •To modify the preset time press buttons END + ▼ ▲	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •*Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.* **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**

3.4 SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 0:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

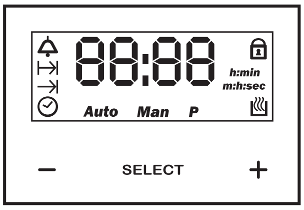
- Press and hold the TIMER and END buttons (and TIMER on some models
- Set time with ▼ ▲ buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.
N.B.: on some models the symbols ▼ ▲ are replaced by − and +

3.5 USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER (TOUCH)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	•Push the central button 1 times •Press the buttons ▼ or ▲ to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, after 7 minutes however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time: min, sec.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION Man	•Push the central button 1 times •Set the cooking function with the oven function selector	•Turn the oven function selector to position O.	•Enables you to operate the oven.	•For cooking the desired recipes
COOKING TIME	•Push the central button 2 times •Press the buttons ▼ or ▲ to set the lenght of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and ▼ ▲ buttons)	•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen •To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. •To alter/change the preset time press SELECT and ▼ ▲ buttons	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function
END OF COOKING	•Push the central button 3 times •Press the buttons ▼ ▲ to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + ▼ ▲	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •*Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.* **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds until the Child Lock symbol is displayed. From this moment on all other function are locked.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds until the Child Lock symbol switches off. From this moment on all functions are selectable again.		

3.6 SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

•Push the central button 1 times
•Set time with ▼ ▲ buttons.
•Release all buttons.

L1, L2, L3 SET ACUSTIC SIGNAL
• Push the central button 5 times.
• Set time with ▼ ▲ buttons.
• Release all buttons.

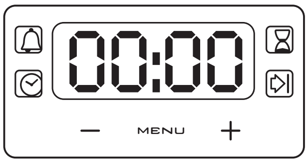
ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

N.B.: on some models the symbols ▼ ▲ are replaced by − and + .

3.7 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOWTO SWITCH ITOFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	•Push the central button 1 times •Press the buttons "**-**" "**+**" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME	•Push the central button 2 times •Press the buttons "**-**" or "**+**" to set the lenght of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "**-**" "**+**" buttons)	•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen •To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. •To alter/change the preset time press SELECT and "**-**" "**+**" buttons	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function
END OF COOKING	•Push the central button 3 times •Press the buttons "**-**" "**+**" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "**-**" "**+**"	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •*Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.* **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		

3.8 SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

•Push the central button 4 times
•Set time with "**-**" "**+**" buttons.
•Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

Function dial		Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
				Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
				Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered
**	**	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	**Natural convection** Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
*	*	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	**Fan cooking** Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
		160 50 ÷ 200	50 ÷ MAX	**Fan plus lower element** This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
		Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	**GRILL: use the grill with the door closed.** The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
		190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	**FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed.** The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
		Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.
		220	50 ÷ MAX	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

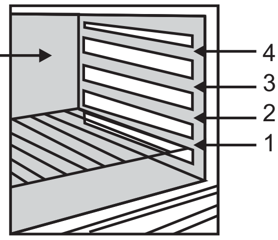
*** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.**
**** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.**

5. TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Shelf position



		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dought to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before put ting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
Chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray.Season with herbs and spices turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthen-ware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	Grill	4	5 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	Grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked ether less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	Grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	Grill	Turn them over twice during grilling

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
• 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
• Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
• Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar.
• Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
• Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.
UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
• Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
• Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
• Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
• Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
UYARI: Lambayı değiştirmeden önce elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.
• Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
• Talimatlarda kullanılacak prizin tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
• Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile değiştirilmelidir.
Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.
DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
• Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
• Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. GENEL UYARILAR

Ürünlerimizden birini tercih etmiş olduğunuz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en yüksek faydayı sağlayabilmeniz için size şu önerilerde bulunuyoruz:
•Bu kullanma kılavuzundaki notları dikkatli bir şekilde okuyun: bu notlar, fırının monte edilmesine, kullanılmasına ve servisine ilişkin önemli talimatlar içerir.
•Bu kullanma kılavuzunu, daha sonra başvurmak üzere, kolayca erişebileceğiniz güvenli bir yerde saklayın.
•Cihaz çalışırken erişilebilir tüm parçaları ısınır. Isınan kısımlara dokunmamaya özen gösteriniz.
•Fırın ilk defa çalıştırıldığında yanık kokan dumanlar çıkartabilir. Bunun nedeni, fırının etrafındaki yalıtım panellerinin tutkallarının ilk defa ısınmasıdır. Bu tamamen normaldir ve sadece yiyecekleri fırın içerisine koymadan önce dumanın sona ermesini beklemeniz yeterlidir.
Bir fırın doğası gereği son derece yüksek sıcaklıklara kadar ısınabilir. Özellikle de fırın kapağının camı son derece kızgın olabilir.

1.1 UYGUNLUK BEYANI

Bu cihazın yiyecekler ile temas edebilecek parçaları 89/109 sayılı EEC yönergesinin koşullarına uygundur.
CE Bu cihazlar 89/336/EEC, 73/23/EEC Avrupa direktiflerine uygundur. 2006/95/EC, 2004/108/EC ve sonradan ortaya çıkan değişiklikler ile yer değiştirebilir.
Fırını ambalajından çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmemiş olduğundan emin olun. Herhangi bir şüpheye düşmeniz durumunda, cihazı kullanmayın: profesyonel uzman bir kişiye başvurun.
Naylon torbalar, polistiren veya çiviler gibi ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyecekleri yerlere kaldırın, çünkü bunlar çocuklar için tehlikeli olabilir.

1.2 GÜVENLİK İPUÇLARI

Fırın sadece tasarlanmış olduğu amaç için kullanılmalıdır: fırın sadece yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılmalıdır.
Fırının diğer bir kullanım, örneğin, ısınma amacı için, kullanılması uygun olmayan bir kullanım şeklidir ve bu nedenle tehlikelidir.
Üreticiler, cihazın uygun olmayan, yanlış veya makul olmayan kullanımından dolayı herhangi bir şekilde sorumlu tutulamaz.
Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken bazı basit kurallara uyulması gerekir.
-Cihazın fişini elektrik prizinden çekerken elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.
-Elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemliyken fırına dokunmayın.
-Ayaklarınıza bir şey giymeden (çıplak ayaklarla) fırını kullanmayın.
-Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin veya uzatma kablolarının kullanılması önerilmez.
-Fırının arızalanması veya bozukluğunun ortaya çıkması durumunda, cihazın şebeke elektriği beslemesini kapatın ve cihaza dokunmayın.
Cihazın elektrik kablosunun hasar görmüş olması durumunda, bunun acilen değiştirilmesi gerekir. Cihazın elektrik kablosu değiştirilirken aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır.
Elektrik kablosunu sökün ve bunun yerine H055RR-F, H05VV-E, H05V2V2 tipi kauçuk içerisinde yalıtılmış olan aynı uzunlukta bir yeni elektrik kablosu takın. Elektrik kablosu fırının gerektirdiği elektrik akımına dayanabilmelidir. Cihazın elektrik kablosu konusunda uzman teknisyenler tarafından değiştirmelidir.
Elektrik kablosunun topraklama iletkeni (sarı-yeşil) diğer elektrik kablosu iletkenlerinden 10 mm daha uzun olmalıdır.
Cihazı sadece yetkili servis merkezlerinde tamir ettirin ve sadece orijinal parçaların kullanılmasını sağlayın. Yukarıdaki talimatlara uyulmaması durumunda üretici fırının güvenliğini garanti edemez.
•Fırının yan duvarlarını aluminyum folyo veya dükkanlardan alınabilen tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Aluminyum folyo veya diğer koruma malzemeleri sıcak emaye ile doğrudan temas ettiğinde erime ve iç taraftaki emayeyi bozma riski oluşturur.

1.3 KURULUM

Cihazın monte edilmesi müşterinin sorumluluğundadır. Üretici bunu gerçekleştirmekle yükümlü değildir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızaların onarılması için üreticinin yardımı talep edildiğinde, bu yardım garanti dahilinde olmayacaktır.
Profesyonel uzman personel için hazırlanmış olan montaj talimatlarına uyulmalıdır. Cihazın yanlış monte edilmesi, insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir, insanların veya hayvanların yaralanmasına neden olabilir. Üretici böyle bir zarar veya yaralanmadan sorumlu tutulamaz.

1.4 FIRININ MUTFAK ÜNİTESİNE MONTAJI

Fırını mutfak ünitesindeki yerine yerleştiriniz; fırın mutfak ünitesinde tezgah altına ya da dik bir mutfak dolabı içerisine yerleştirilebilir.
Fırını ön çerçevesindeki 4 adet vida deliğini kullanarak yerleştirdiğiniz şekilde mutfak ünitesine vidalayarak sabitleyiniz. (Son sayfadaki resme bakınız.)
Sabitleme vida delikleri için fırın kapısını açınız ve çerçevenin yanlarına bakınız. Uygun havalandırmanın sağlanması için klavuzun son sayfasındaki resimde belirtilen montaj ölçülerine göre fırını monte ediniz.
Not: Ankastre ocaklı fırınlar için ocak klavuzunda belirtilen kurallara da muhakkak uyunuz.

1.5 ÖNEMLİ NOT

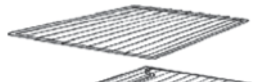
Fırının düzgün çalışması için mutfak içerisinde konulduğu yuva uygun olmalıdır.
Mutfak dolaplarının fırının hemen bitişiğindeki panelleri ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş olmalıdır. Kaplamalı ahşaptan yapılmış mutfak dolaplarında en az 120°C sıcaklığa kadar dayanabilen tutkal kullanılmış olduğundan emin olun. Bu sıcaklıklara dayanamayacak plastikler veya tutkallar erir ve dolabın deforme olmasına neden olur. Fırının mutfak dolabı içerisine yerleştirilmesinden sonra, elektrikli parçalar tamamen yalıtılmalıdır. Bu, yasal bir güvenlik koşuludur. Bütün koruyucular, özel aletler kullanılmadan sökülmeler mümkün olmayacak şekilde, sıkıca yerlerine tespit edilmiş olmalıdır.
Fırın civarında yeterli hava dolaşımının sağlanabilmesi için, mutfak dolabının arkalığını sökün. Ocağın arkasında en az 45 mm yer bırakılmalıdır.

1.6 CİHAZIN ELEKTRİK BAĞLANTISININ YAPILMASI

Fırının elektrik fişini prize takın. Önce priz üzerinde topraklama görevini gören üçüncü bir kontağın bulunduğundan emin olun. **Fırın uygun şekilde topraklanmalıdır.**
Fırının modelinde elektrik kablosunun ucuna bağlı bir elektrik fişi takılı değilse, elektrik kablosuna standart bir elektrik fişi takın. Takılan fişin cihazın tip etiketi üzerindeki özelliklerde belirtilen elektrik akımı ve gerilimi değerlerine dayanabilecek kapasitede olması gerekir. Topraklama kablosu sarı-yeşil renklidir. Fişin uzman bir kişi tarafından takılması gerekir.
Fiş ile priz birbirine uymuyorsa, elektrik prizinin uzman bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekir. Uzman kişinin ayrıca elektrik kablolarının fırını çalıştırmak için yeterli akımı kaldırabileceğini garanti etmesi de gerekir.
Ayrıca elektrik şebekesine bir AÇMA/KAPATMA anahtarı da bağlanabilir. Bağlantılar yapılırken çekilecek akım dikkate alınmalı ve bölgenizde yürürlükte bulunan yasal koşullara uyulmalıdır. Sarı-yeşil topraklama kablosu AÇMA/KAPATMA anahtarı tarafından kontrol edilmemelidir.
Elektrik prizine veya cihazın elektrik kablosunun bağlandığı AÇMA/ KAPATMA anahtarına fırının montajı tamamlandıktan sonra kolayca erişilebilmelidir.
Önemli Not: Montaj esnasında cihazın elektrik kablosunu hiçbir noktasının 50°C sıcaklığın üzerindeki bir sıcaklığa maruz kalmayacak şekilde konumlandırın.
Fırın düzenleyici kurumların saptamış olduğu güvenlik standartlarına uygundur. Fırın, ancak elektrik bağlantılarının güvenliğine ilişkin yerel yasal düzenlemelere uygun şekilde topraklanmış olması durumunda güvenli bir şekilde kullanılabilir. Fırının gereğince topraklanmış olduğundan emin olmalısınız.
Üretici, cihazın gereğince topraklanmamış olmasından dolayı insanların, hayvanların veya eşyaların zarar görmesinden ya da insanların veya hayvanların yaralanmasından sorumlu tutulamaz.
UYARI: Cihazın gerilimi (voltajı) ve şebeke frekansı tip etiketi üzerinde belirtilmiştir (arka kapaktaki resme bakınız).
Kabloların ve kablo bağlantısı sisteminin fırının gereksinim duyacağı maksimum elektrik gücünü kaldıracak yeterlilikte olması gereklidir.
Bu güç cihazın tip etiketi üzerinde belirtilmiştir.
Şüpheye düşmeniz durumunda, profesyonel bir uzmandan yardım talep edin.

1.7 FIRIN EKİPMANLARI (modele göre)

Fırın ekipmanlarını ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Sünger ile temizleyip yıkadıktan sonra kurulayınız.
Normal **tel raf** pişirme kapları veya tabakları için kullanılır.

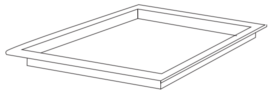


Tepsi taşıyıcı tel raf özellikle ızgaralar için dizayn edilmiştir. Bu rafı damlama tepsisi ile birlikte kullanınız.



Tel raflar özel yapısı sayesinde fırından dışarı doğru çekildiğinde bile yatay pozisyonda kalmaya devam eder. Kabın kayma ve yiyeceklerin dökülme riski yoktur.

Damlama tepsisi, ızgara yapılan yiyecek-lerden damlayan sıvıları toplamak için kullanılır. Bu ekipman sadece ızgara ve fanlı ızgara fonksiyonları ile kullanılır; diğer pişirme fonksiyonlarında tepsiyi fırından alınız.

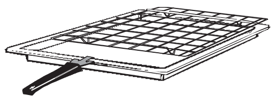


Koku yapması ve yağların tepsiden sıçrayarak fırını kirletmesi nedeniyle damlama tepsisini kesinlikle pişirme için kullanmayınız.

Pizza pişirme seti **pizza** pişirmek için tasarlanmıştır. İyi sonuç almak için Pizza fonksiyonu ile birlikte pizza tepsisini kullanınız.

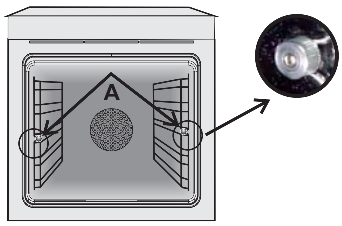


Tepsi Tutacağı
Tepsi tutacağı ızgara tepsisi için idealdir ve damlama tepsisi ile birlikte kullanılmalıdır. Tutacak fırın içerisinde bırakılmamalıdır.



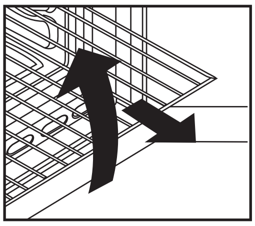
1.8 Yan ızgaraların çırarılması ve temizlenmesi

1- Sağ ve soldaki (A) yuvarlak, tırtıklı somunları, saatin tersi yönde çevirerek açın.
2- Tel rafları fırın duvarına ters yönde, kendinize doğru çekerek çıkarın.
3- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
4- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.
5- Tırtıklı somunları sıkın.



2. FAYDALI İPUÇLARI

2.1 RAF GÜVENLİĞİ SİSTEMİ



Fırınınız yeni bir raf güvenliği özelliğine sahiptir. Bu sistem sayesinde pişirdiğiniz yiyecekleri kontrol etmek için fırın raflarını yiyeceklerin dökülmesi veya rafın düşme tehlikesi olmadan dışarıya doğru güvenli bir şekilde çekebilirsiniz.
Rafları tamamen çıkartmak için dışarı çektikten sonra kaldırın.

2.2 IZGARA

Izgara yiyeceklere hızla zengin bir kahverengileşme kazandırılabilmesine olanak sağlar. Yiyeceklerin kahverengileşerek kızarmaları için bunların yiyeceklerin orantılarına bağlı olarak dördüncü seviyeye konulmalarını öneriyoruz (şekil 15'teki şekle bakınız). Yağsız av hayvanları ile rulo etler haricinde kalan hemen hemen tüm yiyecekler ızgarada pişirilebilir. Izgara yapılacak olan et ve balıkların üzerine önce hafif sıvı yağ sürülmelidir.

2.3 PİŞİRME SÜRELERİ

Fırını ilk defa kullanacağınızda, önerilen pişirme süreleri ile sıcaklıklar için 15-16 sayfalarda yer alan tablolara başvurun. Daha sonra deneyimleriniz doğrultusunda bu süreleri ve ayarları değiştirmek isteyebilirsiniz.

2.4 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI

Paslanmaz çelik ve emaye yüzeyleri ılık sabunlu su veya uygun markalı ürünler kullanarak temizleyin. Hiçbir zaman yüzeylere zarar verebilecek ve cihazın görünümünü bozabilecek aşındırıcı tozlar kullanmayın. Fırının her kullanıldıktan sonra temizlenmesi önemlidir. Eriyen yağlar pişirme esnasında fırının yanları üzerinde birikir.
Fırının bir sonraki kullanımında bu yağlar arzu edilmeyen ve hoş olmayan kokulara neden olabilir ve hatta pişirilen yiyeceğin başarısını tehlikeye atabilir. Cihazı temizlemek için sıcak su ve deterjan kullanın; daha sonra iyice durulayın. Bu zorlu işi gereksiz hale getirebilmek üzere bütün modellere katalitik kendi kendini temizleyen paneller: bunlar isteğe bağlı ilave aksesuar olarak temin edilebilir. Paslanmaz çelikten yapılmış ızgara raflarını temizlemek için deterjan ve bulaşık telleri gibi aşındırıcı metal teller kullanın. Üst kısım, fırın kapası ve kapı iç yüzeyi gibi cam yüzeyler soğukken temizlenmelidir. Bu kurala uyulmaması sonucu ortaya çıkan hasarlar garanti kapsamına girmez.
Dahili aydınlatma lambasının ampulünü değiştirmek için: cihazın elektrik beslemesini kesin (fişini prizden çekin) ve vidalı duylu ampulü döndürerek yerinden çıkartın. Çok yüksek sıcaklıklara dayanabilen aynı tipteki yeni bir ampulü yerine takın.

2.5 KOLAY TEMİZLENME FONKSİYONU (HYDRO EASY CLEAN -)

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.
1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınınızı sabit ( ) ya da taban ( )sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hyro Easy Clean – Kolay Temizlenme ( ) fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınınızın iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

Uyarı:
Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun.
Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın.
İçme suyu kullanın.



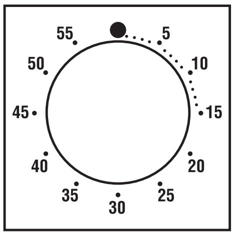


2.6 SERVİS MERKEZİ

Servis merkezini aramadan önce
Eğer fırın çalışmıyorsa, şunları yapmanızı öneririz:
-Fırının fişinin elektrik prizine sıkı bir şekilde takılmış olduğundan emin olacak şekilde fişi kontrol edin.
Arızanın saptanamaması durumunda:
Fırının fişini elektrik prizinden çekin. Fırına dokunmayın ve satış sonrası servisi arayın.
Servis merkezini aramadan önce cihazın tip etiket üzerinde yer alan seri numarasını bir yere not etmeyi unutmayın (arka kapaktati resme bakınız).
Cihaz ile birlikte cihazın Servis merkezinde ücretsiz olarak tamir edilmesini sağlayacak bir garanti belgesi verilir.

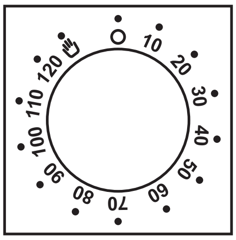
3. ZAMANLAYICI

3.1 ZAMAN SAYACININ KURULMASI



Pişirme süresini ayarlamak için, kadran tam bir tur çevrilir ve daha sonra istenen zamanı gösteren pozisyona getirilir.
Zaman geçtiğinde sinyal birkaç saniyeliğine çalacaktır.

3.2 PİŞİRME SÜRESİ ZAMANLAYICISININ AYARLANMASI

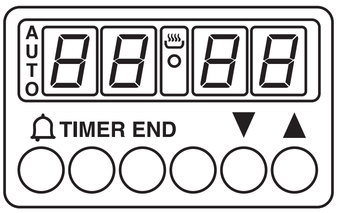


Bu kontrol istenen pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar (maks. 120 dk.) Fırın otomatik olarak ayarlanan süre sonunda kapanacaktır.
Zamanlayıcı ayarlanan zamandan "O" pozisyonuna geri sayar ve otomatik olarak kapanır.
Zaman ayarı yapmadan fırını kullanmak istiyorsanız zamanlayıcıyı ✋ pozisyonuna getiriniz.
Fırını istediğiniz fonksiyonda çalıştırmanız için zamanlayıcının "O" pozisyonunda olmaması gerekmektedir.

3.3 ELEKTRONİK PROGRAMLAYICININ KULLANILMASI (6 BUTON)

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ZAMAN SAYACI	• 🔔 düğmesine basıp düğmeyi basılı tutun. •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için ▼ ▲ düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, ✋ düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için 🔔 düğmesine basın	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
MANUEL PROGRAM	• ✋ düğmesine basın. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu ayarlayın.	•Fırın fonksiyon düğmesini (O) konumuna getirin.	•Fırını çalıştırabilmenize olanak sağlar.	•Arzu ettiğiniz tarifleri pişirmeniz için kullanılır.
PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI	•Timer (süre ayarı) düğmesine basıp düğmeyi basılı tutun. •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için ▼ ▲ düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın (Timer (Süre ayarı) ve ▼ ▲ düğmeleri)	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için Timer (Süre Ayarı) düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için Timer(Süre Ayarı) ve ▼ ▲ düğmelerine basın.	•Programlanmış (ayarlanmış) olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir.
PİŞİRME SONU PROGRAMI	•END (SON) düğmesine basıp düğmeyi basılı tutun •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için ▼ ▲ düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini O konumuna getirin.	•Pişirme sonu zamanını ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek (görmek) için END (SON) düğmesine basın. •Programlanmış olan saati değiştirmek için END (SON) ve ▼ ▲ düğmelerine basın.	•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30' a ayarlamanız yeterlidir. •*Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.* **UYARI:** Pişirme sonu (END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.

3.4 SAATİN AYARLANMASI



UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (0:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

•TIMER (SÜRE AYARI) ve END (Pişirme sonu) düğmelerine (bazı modellerde 🔔 ve TIMER) basıp düğmeleri basılı tutun.
•▼ ▲ düğmelerini kullanarak saati ayarlayın.
•Bütün düğmelere basmayı bırakın.

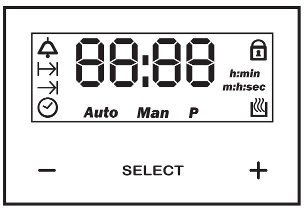
DİKKAT: Fırın sadece manuel kullanım ✋ veya zaman programlaması ayarlandığında çalıştırılabilir.

Önemli Not: bazı modellerde ▼ ▲ sembollerinin yerine − ve + kullanılmıştır.

3.5 ELEKTRONİK PROGRAMLAYICININ KULLANILMASI (DOKUNMATİK)

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ZAMAN SAYACI	•Orta düğmeye 1 kez basınız •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için ▼ ▲ düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, 7 dakika sonra düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir. SELECT	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •İşlem sırasında kalan süreyi gösterir: dk, sn.	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
MANUEL PROGRAM **Man**	•Orta düğmeye 1 kez basınız •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonu ayarlayın.	•Fırın işlevi seçicisini (O) konumuna getirin.	•Fırını çalıştırabilmenize olanak sağlar.	•Arzu ettiğiniz tarifleri pişirmeniz için kullanılır.
PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI	•Orta düğmeye 2 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için ▼ ▲ düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve ▼ ▲ düğmeleri	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve ▼ ▲ düğmelerine basın.	•Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın
PİŞİRME SONU PROGRAMI	•Orta düğmeye 3 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için ▼ ▲ düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini O konumuna getirin.	•Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız •Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve ▼ ▲ düğmelerine basın.	•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30' a ayarlamanız yeterlidir. •Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir. •*Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.* **UYARI:**Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.
ÇOCUK KİLİDİ	• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne ekranda çocuk kilidi sembolü görüntülenene kadar en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir.	• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne ekrandan çocuk kilidi sembolü kaybolana kadar en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		

3.6 SAATİN AYARLANMASI



UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

•Orta düğmeye 1 kez basınız.
• ▼ ▲ Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
•Bütün düğmelere basmaya son verin.

L1, L2, L3 SİNYAL SES AYARI
• Orta düğmeye 5 kez basınız.
• ▼ ▲ Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
• Bütün düğmelere basmaya son verin.

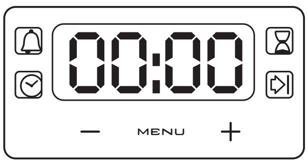
DİKKAT: Fırın sadece manuel kullanım veya zaman programlaması ayarlandığında çalıştırılabilir.

Önemli Not: bazı modellerde ▼ ▲ sembollerinin yerine – ve + kullanılmıştır.

3.7 DOKUNMATİK ZAMANLAYICI

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ZAMAN SAYACI	•Orta düğmeye 1 kez basınız •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "**-**" "**+**" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI	•Orta düğmeye 2 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "**-**" "**+**" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "**-**" "**+**" düğmeleri	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "**-**" "**+**" düğmelerine basın.	•Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın
PİŞİRME SONU PROGRAMI	•Orta düğmeye 3 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "**-**" "**+**" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini O konumuna getirin.	•Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız •Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "**-**" "**+**" düğmelerine basın.	•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30' a ayarlamanız yeterlidir. •Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir. •*Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.* **UYARI:**Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.
ÇOCUK KİLİDİ	• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya "Stop" ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez.	• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		

3.8 SAATİN AYARLANMASI



UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

•Orta düğmeye 1 kez basınız.
• "**-**" "**+**" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
•Bütün düğmelere basmaya son verin.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

Fonksiyon		Önceden belirlenmiş sıcaklık aralığı (elektronik programlayıcılı modellerde) (Type A)	Termostat ayarı	Fonksiyon
				Fırın lambasını yakar. Aynı zamanda soğutucu fan otomatik olarak devreye girer (Sadece soğutucu fanlı modellerde).
				Buz Çözdürme Fonksiyonu Fonksiyon düğmesi bu konuma getirildiğinde turbo fan donmuş gıdaların protein içeriğini değiştirmeden bir kaç dakika içerisinde çözülmesini sağlar.
**	**	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	**Fansız Pişirme Fonksiyonu** Alt ve üst fırın ısıtıcılar birlikte kullanılır. Bu seçenek yiyecekleri pişirme ve üzerlerini kızartmak için kullanılan geleneksel bir yöntemdir. Bu seçenek pişirme ve üzerini kızartma için geleneksel kullanım şeklidir. Bu seçenek, et ve av hayvanı butlarının kızartılması, bisküvi ve elma pişirme ile yiyeceklerin üzerlerini kızartmak için idealdir.
*	*	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	**Fanlı Pişirme Fonksiyonu** Alt üst ısıtıcılar hava sirkülasyonunun da sağlanması için turbo fan ile birlikte çalıştırılır. Bu fonksiyon kümes hayvanları, hamur işleri, balık ve sebzelerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Isı yiyeceklerin içine daha iyi nüfuz eder ve bu sayede ön ısıtma ve pişirme süreleri kısalır. Böylece farklı türden yiyecekleri tat ve kokuları birbirine karışmadan aynı anda pişirebilirsiniz. Farklı yiyecekleri aynı zamanda pişirebilmeniz için 10 dk ekstra süre önerilmektedir.
		160 50 ÷ 200	50 ÷ MAX	**Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu** Bu işlev hassas yiyecekler için idealdir (tartlar, sufle).
		Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	**Izgara Fonksiyonu** Sadece üst ısıtıcı kullanılır. Isıtıcı elemanın tam olarak pişirmeye hazır hale gelmesi için 5 dk.'lık ön ısıtma yapınız. Izgaraları, kebap ve üst kapalı yiyecekleri başarılı bir şekilde pişirebilirsiniz. Beyaz etler ızgara elemanından belli bir mesafede tutulur ve pişirme süresi daha uzundur. Fakat lezzetli bir pişirme sağlanır. Kırmızı etler ve balıkları tel ızgara üzerinde damlama tepsisi ile birlikte pişirebilirsiniz.
		190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	**Fanlı Izgara Fonksiyonu** Üst ısıtıcı eleman fırın içerisindeki havanın sirkülasyonunu sağlayan turbo fan ile birlikte devreye sokulur. Beyaz etler hariç kırmızı etler için ön ısıtma yapılmalıdır. Kalın ve tek parça halindeki yiyeceklerin pişirilmesi için idealdir. Yiyecekleri fırın içerisinde orta seviyeye yerleştiriniz ve altına damlama tepsisini yerleştiriniz. Ayrıca yiyeceklerin ısıtıcı elemana yakın olmamasına dikkat ediniz. Pişirme süresince yiyecekleri çevirerek eşit şekilde pişmesini sağlayınız.
		Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	**Izgara/piliç çevirme** Bu fonksiyon döndürerek pişirme için kullanılır.
		220	50 ÷ MAX	**Pizza Fonksiyonu** Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonuyla pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.

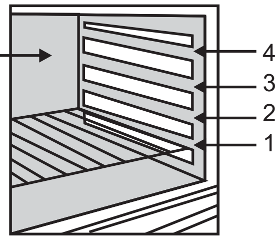
*** CENELEC EN 50304 standardına uygun olarak test edilmiştir.**
**** Enerji sınıfı tanımında kullanılmış olan CENELEC EN 50304 standardına uygun olarak test edilmiştir.**

5. PİŞİRME SÜRESİ TABLOLARI

Aşağıda önerilmiş olan genel pişirme süreleri sadece kabaca yol gösterme amaçlıdır. Bunlar aslında pişirilen yiyeceğin niteliğine, tazeliğine, büyüklüğüne ve kalınlığına ve doğal olarak kişisel zevklere göre değişiklik gösterebilir. Yiyecekleri ikram etmeden önce birkaç dakika bekletin, çünkü içindeki malzemeler fırından çıktıktan sonra da pişmeye devam eder.

PRATİK TAVSİYE : Yiyeceğin yüzeyinin kuru ve sert olmasını engellemek için sıcaklığı düşür.

Raf pozisyonları



		Statik elektrikli fırın			Fanlı elektrikli fırın			
Yiyecek	**Miktar**	**Raf**	**Pişirme Süresi (dakika)**	**Fırın sıcaklığı**	**Raf**	**Pişirme Süresi (dakika)**	**Fırın sıcaklığı**	**Uyarılar**
• Hamur işleri (makarnalar)								
Lazanya	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Isıtılmamış fırına koyun
Dolma makarna	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Isıtılmamış fırına koyun
Fırında makarna	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Isıtılmamış fırına koyun
• Fırında Pişirme (Pasta ve kekler hariç)								
Ekmek	1 kg undan	2	35 10 (ön ısıtma)	200	2	30 ÷ 35 10 (ön ısıtma)	180	Hamuru somun haline getirin ve hamurun üzerini bıçakla çizin. Hamuru en az 2 saat kabarmaya bırakın. pişirme tepsisini yağlayın ve hamuru ortasına koyun.
Pizzalar	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Fırını 15 dakika ısıtın ve pizzaları yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirin. Üzerlerine domates, mozarella peyniri, salam, sıvı yağ, tuz ve origano koyun.
Hamur işleri (donmuş) talaş böreği	24 adet	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	24 adet "böreği" i fırına koyup pişirin.
Küçük pizza	Her biri 200 gr	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Fırını 15 dakika ısıtın, pişirme tepsisini yağlayın, 4 adet küçük pizza'yı yağ ve tuz ekleyerek bunları fırına koymadan önce oda sıcaklığında en az 2saat kabarmaya bırakın.
• Etler								
Bütün etler yayvan veya derin pişirme tepsilerinde kızartılabilir. Fırının yan duvarlarına yağ sıçramaması için yayvan tepsilerin üzerlerinin örtülmesi önerilir. Etlerin üzerleri örtülmesi ile açık bırakılması durumlarında pişirme süreleri aynıdır.								
Kemikli dana parça et	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Etleri derin bir Pyrex kap içine koyun ve tuz ve karabiber ilave edin; etleri pişme süresinin yarısında çevirin.
Kemiksiz dana parça et	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Etleri üzeri kapaklı bir Pyrex kap içerisinde yeşillikler, baharat, sıvı yağ ve tereyağı ile pişirin.
Kemiksiz sığır parça et	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Yukarıda belirtildiği şekilde pişirin
Kemiksiz dana bonfile	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Yukarıda belirtildiği şekilde pişirin
• Balıklar								
Alabalık	3 bütün alabalık veya 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Alabalığın üzerine tuz, sıvı yağ ve soğan ilave edip Pyrex kapta pişirin.
Somon	700 gr eşit boyutlu 2,5 cm'lik dilimler	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Somonun üzerine tuz, sıvı yağ ve karabiber ilave edip açık Pyrex kapta pişirin.
Dil balığı	Fileto / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Dil balığını üzerine tuz ve bir kaşık sıvı yağ ilave ederek pişirin.
Çipura	2 adet bütün	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Çipurayı tuz ve sıvı yağ ile kapaklı bir kap içerisinde pişirin.

5. PİŞİRME SÜRESİ TABLOLARI

		Statik elektrikli fırın			Fanlı elektrikli fırın			
Yiyecek	**Miktar**	**Raf**	**Pişirme Süresi (dakika)**	**Fırın sıcaklığı**	**Raf**	**Pişirme Süresi (dakika)**	**Fırın sıcaklığı**	**Uyarılar**
• Tavşan ve Kümes hayvanları								
Hindi	1 - 1,3 Kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Hindiyi derin bir Pyrex veya güveç kabına koyun ve az miktarda sıvı yağ ve şifalı otlar ve baharat ilave edin.
Tavuk	1,5 - 1,7 Kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Hindi için tarif edildiği gibi pişirin.
Tavşan eti (parça et)	1 - 1,5 Kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Aynı boydaki bütün parçaları sırlı bir tepsiye koyun. Şifalı otlar ve baharat ilave edin. Gerektiğinde parçaları çevirin.
• Kekler (kek kalıbında)								
Hindistan cevizli kek		1	55	180	1	50	160	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
Margarita turtası		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
Havuçlu kek		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
Elmalı turta	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
• Sebzeler								
Rezene soğanı	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Rezeneyi dörde bölün, tereyağı, tuz ve arzu edilirse patates ilave edin ve bir Pyrex kaba yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Üzerini örtün.
Kabak	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Kabakları dilimleyin, bir Pyrex kaba koyun ve tereyağı ile tuz ilave edin.
Patates	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Patatesleri eşit parçalara bölün ve bir Pyrex kap içerisine koyun. Tuz, origano ve biberiye ilave edin. Sıvı yağ içinde pişirin.
Havuç	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Havuçları dilimleyin, bir Pyrex kap içerisine koyun ve pişirin.
• Meyvalar								
Bütün Elma	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Elmaları üstü açık bir Pyrex kap veya toprak kap içerisine koyun. Piştikten sonra fırının içinde soğumaya bırakın.
Armut	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Yukarıdaki prosedürü uygulayın
Şeftali	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Yukarıdaki prosedürü uygulayın
• Izgaralar								
Izgara yapılacak yiyecekleri kızılötesi ızgaranın altına yerleştirin. Uyarı: Izgara çalışırken parlak kırmızı bir renk alır. Tepsiyi ızgaranın altına koyarak ızgara yapılan yiyecekten akan su ve yağları toplayın.								
Kare tost ekmeği	4 dilim	4	5 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	4	5 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Ekmekleri ızgara tepsisi üzerine yerleştirin. Ekmeklerin bir yüzleri kızardıktan sonra diğer yüzlerini çevirin. Hatırlatma: tost ekmeklerini ikram edene kadar fırının altında sıcak tutun.
Sandviç ekmeği	4 adet	3	10 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	3	5/8 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Ekmekleri ızgara tepsisi üzerine koyun. Sandviçin bir yüzü kızardığında diğer yüzünü çevirin.
Sosis	6 adet 0,9 kg	4	25/30 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	4	15/20 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Sosisleri ortadan ikiye ayırın ve yüzleri aşağı gelecek şekilde ızgara üzerine koyun. Izgara yapma süresinin yarısında diğer yüzlerini çevirin. Hatırlatma: Sık sık sosislerin her tarafının eşit pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer her tarafları eşit pişmiyorsa, az pişenlerle çok pişenlerin yerlerini değiştirin.
Dana kaburga	4 adet / 1,5 kg	4	25 / 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	4	15/20 (10 to heat up grill)	Izgara (Grill)	Kaburgaların ana ızgaranın tamamen etki alanı içerisinde olduğundan emin olun.
Tavuk butu	4 adet / 1,5 kg	3	50/60 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	3	50/60 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Izgara süresinin yarısında çevirin.

SAYIN MÜŞTERİMİZ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda ekteki servis listesinden size en yakın yetkili servisimize ulaşabilirsiniz.
Servis hizmeti ve ürünlerimiz ile ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan müşteri hizmetleri merkezimize ulaşabilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri: ***444 03 98***

Candy - Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.
•Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi.
•Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar.
•Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar.
•Doğal afetler veya yangın sonucu oluşan arıza ve hasarlar.
•Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar.
•Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arıza ve hasarlar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.
Ürününüzün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün işlevlerini yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi).

TİCARİ MERKEZ

CANDY HOOVER EUROASİA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC A.Ş
İçerenköy Mh Hal Yolu cd Çayır Yolu Sk.
No:11 Sayar İş Hanı Kat:7 34752 Ataşehir/İstanbul
Tel (0216) 466 42 42 Fax (0216) 466 15 45
Kozyatağı 703 003 9546

ÜRETİM MERKEZİ

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 8. Cad. 26110 Eskişehir / TÜRKİYE
Tel: 0222 236 00 75 - Fax: 0222 236 03 14

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre Fırın'ın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Ürünün garanti kapsamı içinde malzeme, işçilik ve montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda yetkili satıcılarımıza veya firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.

Arızanın giderilmesi için yapılacak faaliyetler ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyesinde yapılabilir. Müşterinin buna onayı şarttır. Aşağıda belirtilen üç koşuldan birinin oluşması halinde sırasıyla yetkili satıcılarımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla, arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ürün ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.

1.Ürünün teslim tarihinden itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içersinde en az dört defa veya Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. tarafından belirlenen garanti süresi içersinde altı defa arızalanmasının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

2.Ürünün tamiri için gerekli sürenin aşılması,

3.Ürüne hizmet verecek yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması.

Garanti şartları ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür

Model :

Seri no :

Teslim Tarihi Yeri :

Fatura Tarihi No :

Satıcı Firma Ünvanı :

Adres :

Tel - Fax :

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza) :

Bu Belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 109292 No'lu ve 30.01.2012 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
• I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
• La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
• Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
• Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
• Non utilizzare un pulitore a vapore.
• ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
• Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
• Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
• ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Gli eccessi di materiale tracimato devono essere tolti prima della pulizia.
• Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

1. AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:
• Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.
Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

•Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
•L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
-non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
-non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
-non usare l'apparecchio a piedi nudi
-in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
•In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni:
aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.
Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perche potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

1.3 INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.(vedere ultima pagina). Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.
Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all' apparecchiatura da abbinare.

1.5 IMPORTANTE

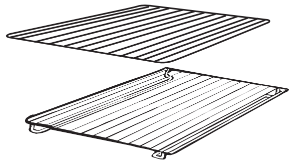
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature.
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.
Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

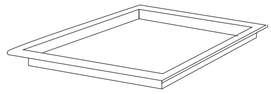
Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.
Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professional-mente qualificato.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professional-mente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).
Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.
ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.



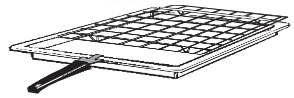
La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



Pizza set é l'idéale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.

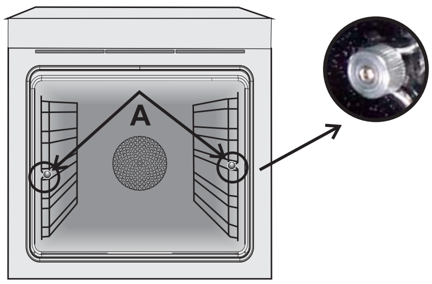


La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.

Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

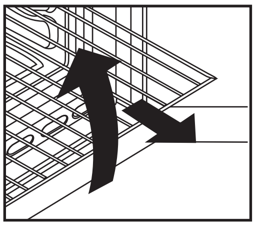
1.8 Rimozione e pulizia delle griglie

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente
5. Fissare i dadi zigrinati



2. CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.

Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

2.2 LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 8). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

2.3 TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 8-9 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture.Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

2.4 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.
La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.
Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo«FORNO AUTOPULENTE CATALITICO »
Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.
La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

2.5 LA FUNZIONE HYDRO EASY CLEAN

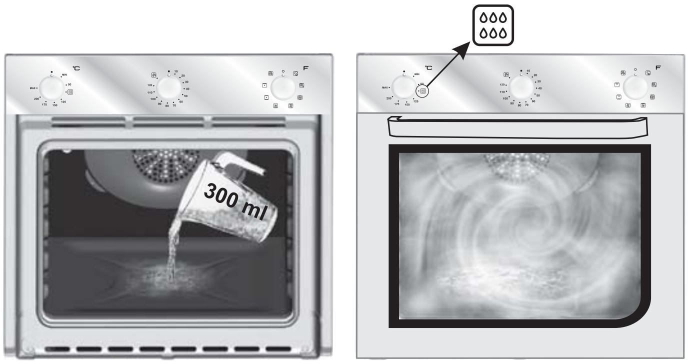
La procedura "HYDRO EASY CLEAN" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico ( ) o su Riscaldamento ( ) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN ( )
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superfice interna del forno con uno straccio

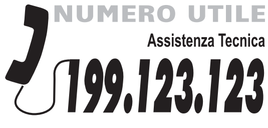
Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.
Utilizzare acqua distillata o potabile.



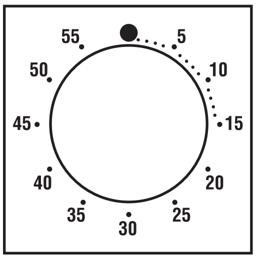
2.6 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio diAssistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi
relativi.
ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.
ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.
UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "**Numero Utile**" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il ServizioAssistenza TecnicaAutorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com
MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



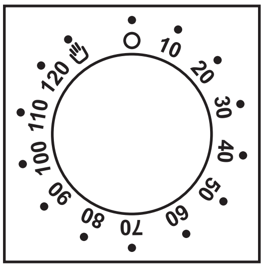
3. TEMPORIZZATORE

3.1 USO DEL CONTAMINUTI



Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



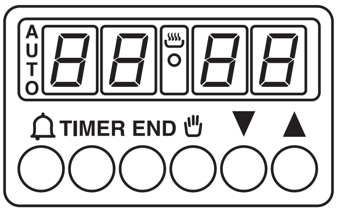
Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .

3.3 USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (6 TASTO)

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	•Premere e tenere premuto il tasto •Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto)	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
FUNZIONAMENTO MANUALE	•Premere tasto •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Riportare manopola commutatore in posizione O.	•Permette il funzionamento del forno	•Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	•Premere e tenere premuto il tasto TIMER •Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti TIMER e ▼ o ▲).	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto TIMER. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto TIMER + ▼ o ▲	•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA	•Premere e tenere premuto il tasto END •Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto END •Per modificare l'ora programmata premere i tasti END + ▼ o ▲	Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: *Selezionare la funzione di cottura desiderata* *Impostare la durata cottura a 45 minuti (Timer + ▼ o ▲)* *Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (End + ▼ o ▲)* ***La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.*** **ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata**

3.4 REGOLAZIONE ORA



ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 0:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

•Premere e tenere premuto i tasti TIMER e END (oppure e TIMER su alcuni modelli)
•Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare l'ora
•Lasciare i tasti

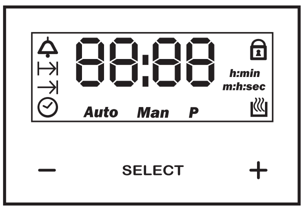
ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale | o cottura programmata

N.B.: per regolare le varie funzioni del forno, in alcuni modelli compaiono i simboli ▼ o ▲ in altri modelli abbiamo + o -

3.5 USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; Dopo 7 minuti per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente: min., Sec.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
FUNZIONAMENTO MANUALE **Man**	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Riportare manopola commutatore in posizione O.	•Permette il funzionamento del forno	•Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti ▼o▲ per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e ▼ o ▲).	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + ▼ o ▲	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti ▼o ▲ per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + ▼ o ▲	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. *Selezionare la funzione di cottura desiderata* *Impostare la durata cottura a 45 minuti (▼ o ▲)* *Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (▼ o ▲)* ***La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.*** **ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata**
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), fino a che compare il simbolo 🔒 . Da questo momento tutte le funzioni sono bloccate.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), fino a che sparisce il simbolo 🔒 . Da questo momento tutte le funzioni sono riabilitate.		

3.6 REGOLAZIONE ORA



ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

•Premere il tasto centrale 1 volta.
•Imposta l'ora con i tasti ▼ ▲
•Lasciare i tasti.

L1, L2, L3 IMPOSTA SEGNALE ACUSTICO
•Premere il tasto centrale 5 volta
•Imposta l'ora con i tasti ▼ ▲
•Lasciare i tasti.

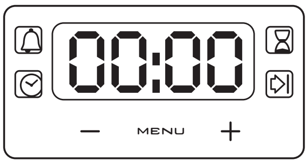
ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale o cottura programmata

N.B.: per regolare le varie funzioni del forno, in alcuni modelli compaiono i simboli ▼ o ▲ in altri modelli abbiamo - o +

3.7 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "**-** " "**+**" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
DURATA COTTURA	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "**-** " "**+**" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "**-** " "**+**").	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT +"**-** " "**+**"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "**-** " "**+**" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "**-** " "**+**"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. *Selezionare la funzione di cottura desiderata* *Impostare la durata cottura a 45 minuti ("**-** " "**+**")* *Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("**-** " "**+**")* ***La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.*** **ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata**
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutle le funzioni sono riabilitate.		

3.8 REGOLAZIONE ORA



ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

•Premere il tasto centrale 4 volte.
•Imposta l'ora con i tasti "**-** " "**+**".
•Lasciare i tasti.

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

Manopola commutatore		Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
				Accende la luce interna.
				Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
**	**	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	**Convezione naturale** Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
*	*	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	**Forno ventilato** L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneament e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
		160 50 ÷ 200	50 ÷ MAX	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
		Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
		190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	**TURBO-GRILL (a) :** l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
		Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	**Grill più girarrosto** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
		220	50 ÷ MAX	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

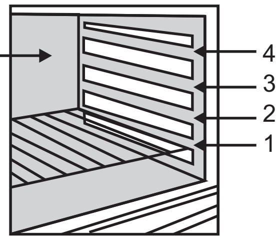
* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Osservazioni**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno freddo
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionate la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent *(Surgelati)*	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

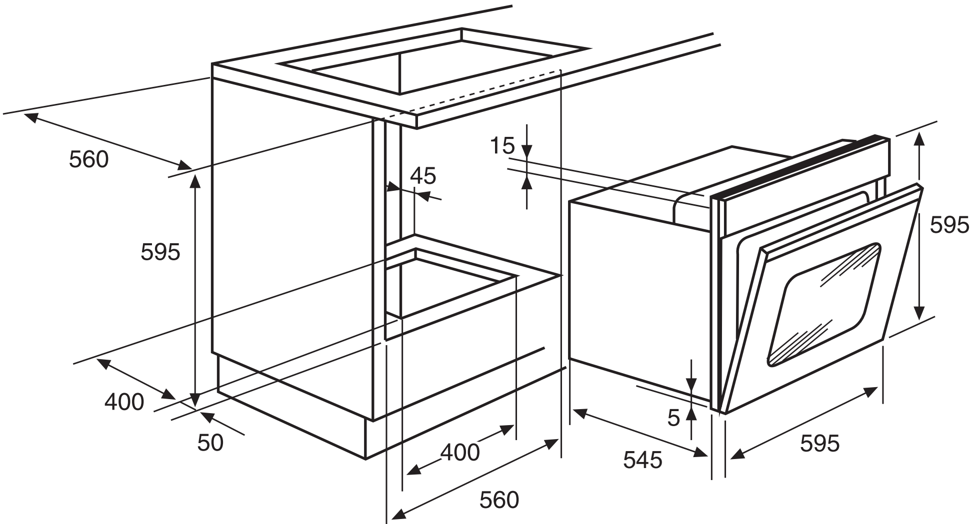
5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

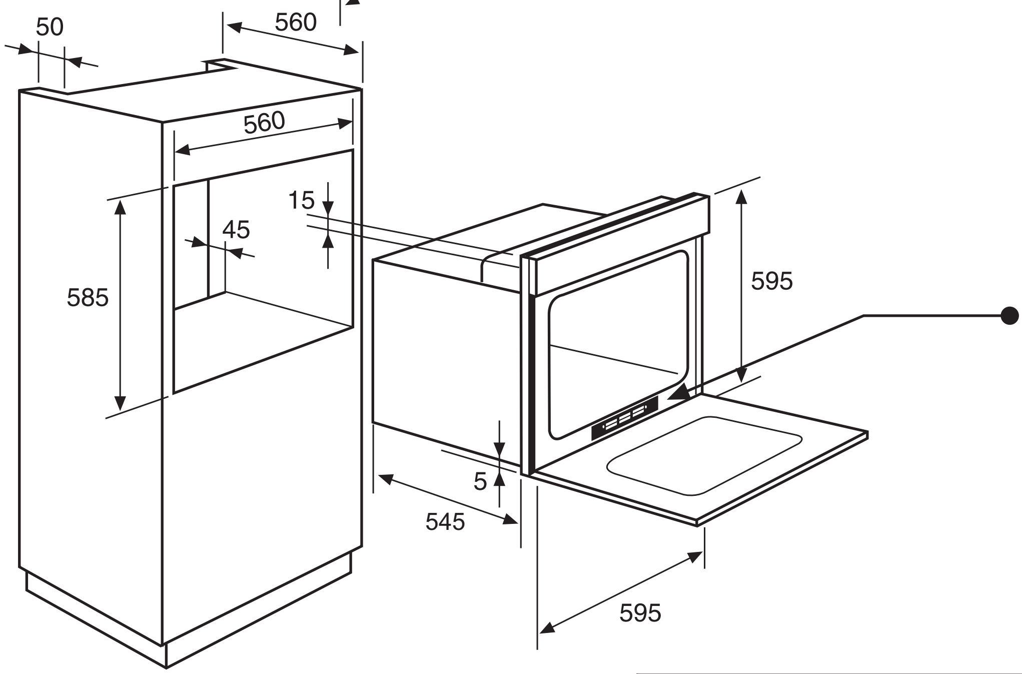
		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Temperatura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Temperatura forno**	**Osservazioni**
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	Scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	Grill	4	5 (10 prerisc.)	Grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	Grill	3	5/8 (10 prerisc.)	Grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda;dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	Grill	3	50/60 (10 prerisc.)	Grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

INSTALLATION GB

MONTAJ TR

INSTALLAZIONE IT

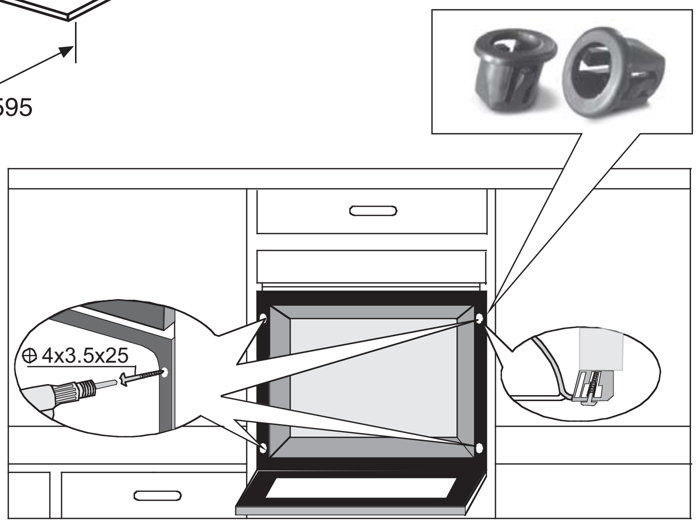




GB Rating plate

TR Ürün tanıtım etiketi

IT Targhetta matricola



12.2013 • REV:0 • 42812940

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunabilecek baskı veya tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez. Cihaz üzerinde güvenlik veya işlevsellik karakteristiklerinden ödün vermeksizin tüketim faydaları da dahil olmak üzere, gerekli görülen değişiklikleri yapma hakkımızı saklı tutuyoruz.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.